本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

支社	所在地	電話	電話番号	郵便番号
大阪支社	大阪市西区千代崎3－2－95	電話 大阪	06 (586)3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2－2－19	電話 堺	0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39－6	電話 高槻	0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2－3－17	電話 河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1－8－2	電話 神戸	078(360)3100	〒650
京都支社	京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都	075(311)7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2－4－1	電話 奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1－5	電話 和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4－8	電話 姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6－57	電話 豊岡	0796(23)2221	〒668
滋賀支社	草津市追分町荒堀680－1	電話 草津	0775(62)5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12－11	電話 彦根	0749(22)3131	〒522
長浜営業センター	長浜市南呉服町3－4	電話 長浜	0749(62)7171	〒526
本社・ガスビル サービスセンター	大阪市中央区平野町4－1－2	電話 大阪	06 (202)2221	〒541

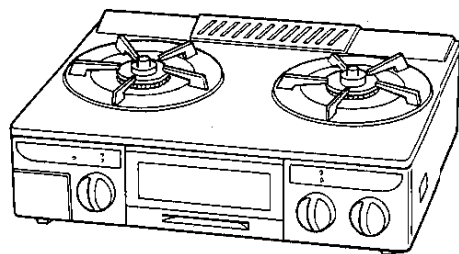
大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

Y55003

ガステーブルコンロ
10-670/671型

型式名 TP-R351AS

取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

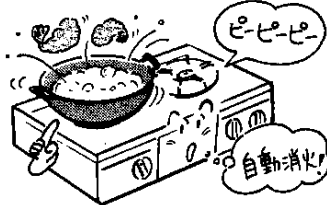
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

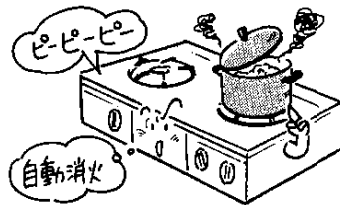
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

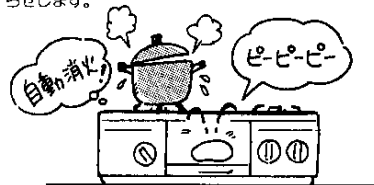
もくじ

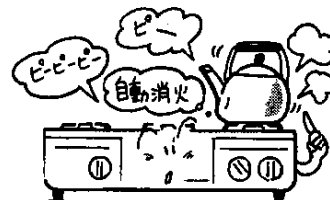
特長・機能のご紹介

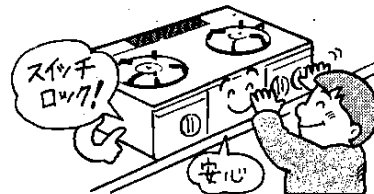
■天ぷら油火災防止機能

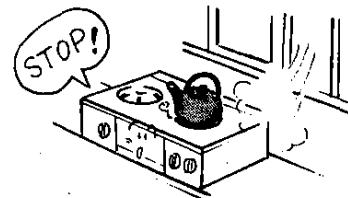
天ぷら油が高温になると自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。

■焦げつき消火機能

鍋の中の具が焦げつくと、自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。

■コンロ・グリル安全タイマー付

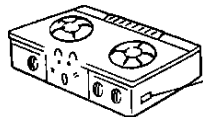
うっかり消し忘れても、こんろは連続2時間、グリルは連続30分間使用しますと、自動消火してこんろはランプの点滅とブザーで、グリルはブザーでお知らせします。

■沸騰自動消火機能

水が沸騰すると自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。

■チャイルドロックで安心

お子様のいたずら防止など使用しないときは、スイッチを「ロック」の位置にしてください。

■立消え安全装置で安心

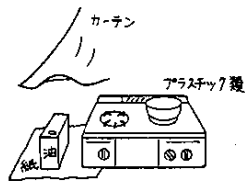
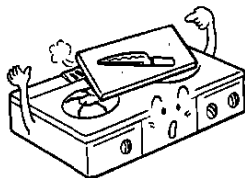
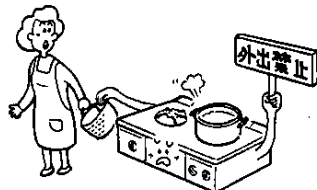
風で火が吹き消えてしまったり煮こぼれなどで立消えしても大丈夫。
「立消え安全装置」が自動的にガスを止めます。

必ずお守りください

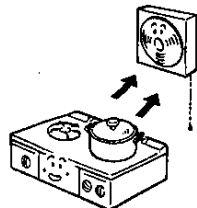
(使用ガスについて)

銘板に表示のガスで使用

供給ガスの種類と銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

TP-R351AS 都市ガス用 (13A)　7,730 kcal/h 93・11-000000 高木産業株式会社	TP-R351AS (LPガス用) 0.65kg/h 93・11-000000 高木産業株式会社

(火災予防のために)

近くに燃えやすいものを置かない

グリル排気口をおおわない

火をつけたまま使用場所を離れない
(特に揚げものをしているときやグリル中は注意)

(換気について)

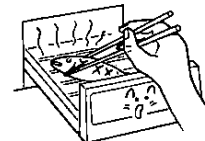
必ず換気扇を回す
(不完全燃焼、一酸化炭素中毒の恐れ)

ガスモレ・やけど・火災故障などを防ぐために

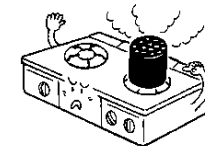
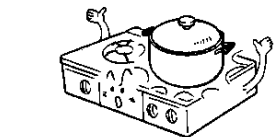
(使用上のご注意)

やけどに注意

トッププレート、ごとく、グリル排気口、グリル扉は熱くなっていますので注意してください。
特にグリル使用時魚を裏返す場合はグリル扉が高温になっていますので、手を触れないようご注意ください。

調理以外には使用しない

衣類の乾燥や炭、運炭の火おこしなどには使用しないでください。
(故障や火災の恐れ)

市販の補助具について

極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。
不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。

市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、しる受け皿にじゅうぶんなじませてお使いください。浮き上ったり、しる受け皿より小さいものは、不完全燃焼の原因になります。

異常時の処置

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは

1. 消火しガスせんを閉める。
2. お買上げの販売店か大阪ガスへ連絡する。

（ガス事故防止のために）

ゴム管は、ガス用・検査合格品を

検査合格または、ＪＩＳマークの入っているものを使用してください。

ビニール管（熱い油に弱い）

ガス用ゴム管の点検

ひび割れたり、差し込み部がゆるんだり古くなったものは交換してください。

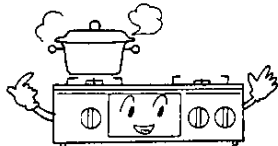
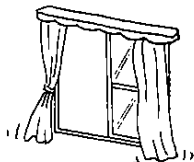
点火・燃焼・使用後の消火の確認

お出かけやおやすみのときには必ずガス栓を閉める

万一、ガス漏れしたときは

1．ガス栓を閉める

2．窓や戸を全部開ける

3．お買い上げの販売店か大阪ガスへ連絡

ご注意

換気扇の「入・切」やマッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。（爆発の恐れ）

各部のなまえとはたらき

ごとく
"マエ"を手前にしてセットしてください。

グリル排気口カバー

グリル排気口

バーコンボックス
基板が入っているので水などがかからないようにしてください。

しる受け皿（6ページ参照）

トッププレート

標準バーナー

強火バーナー

操作部（9ページ参照）

操作部（9ページ参照）

乾電池

乾電池ケース（7、20ページ参照）
単1乾電池4本入れます。

電池確認ランプ（20ページ参照）
電池がなくなると点滅します。

ホースエンド(ガス入口)（8ページ参照）

標準バーナーつまみ

グリル焼網

銘板（2ページ参照）

グリル扉取手（20ページ参照）

スイッチ（9ページ参照）
器具を使用するとき「解除」にします。器具の下側にあります。

グリル水入れ皿（15ページ参照）
グリルを使うときに水を入れます。

グリルつまみ

強火バーナーつまみ

※図は10-671の場合です。10-670の場合は、コンロバーナーやつまみ、操作部の配置が左右逆になります。

●バーナー部

温度センサー（10ページ参照）
鍋底の温度を感知する部分です。

立消え安全装置 炎検出部(19ページ参照)

器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部のなまえとはたらき"のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

●部品の取り付け

1.トッププレートをセット

- トッププレートが正しくセットされているか、四隅をしっかりと押さえて確認します。

2.しる受け皿をセット

- しる受け皿をトッププレートにのせます。(左右共通です。)

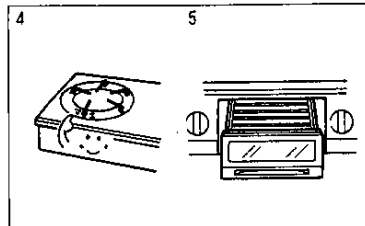
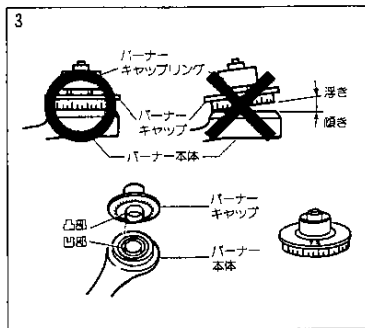
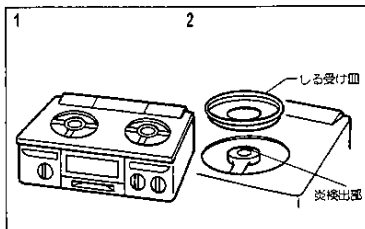
3.バーナーキャップをセット

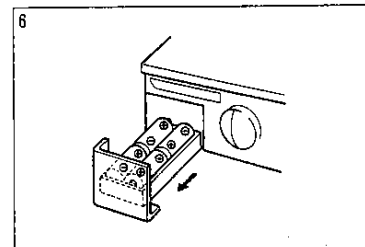
- バーナーキャップは左右をお間違えないように確実にバーナー本体にはめ込みます。バーナーキャップリングが長い方が強火バーナーになります。取付けるときはバーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの凸部がバーナー本体の凹部に入るようにバーナーキャップの上面の"マエ"を手前に正しくはめ込んでください。

4.ごとくをセット

- ごとくの"マエ"が手前になるようにごとくをのせます。(左右共通です。)

5.グリル部品をセット

- グリルボックスにグリル水入れ皿、グリル焼網をセットします。

6.乾電池の取り付け

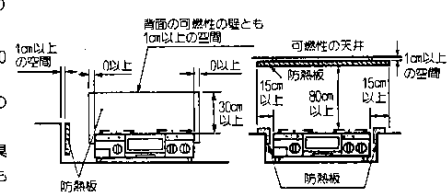
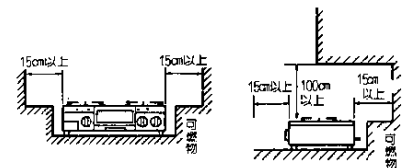
- 器具前面左下にある乾電池ケースを引き出し、乾電池(単1-1.5V)を4個入れてください。その際、乾電池ケースが水平になるように持ちながら入れてください。
- 乾電池の⊕⊖方向を確かめてセットしてください。

設置上のご注意

1.設置場所

- じょうぶで水平な台の上に置く。
- 換気ができるようにする。
- 棚など落下物の危険のあるものは、上部に取り付けたり、置いたりしない。
- 紙・プラスチックなど燃えやすいものはそばに置かない。
- 風で吹き消えることがあるので、強い風が吹き込まないようにする。

2.防火措置

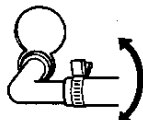
器具と可燃性のものとは、次のような距離をあけます。

- 器具の側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は、15cm以上離す。
- 器具の上方と、可燃性の天井、棚などの間は、100cm以上離す。
  上記の距離をあけられないときは、防熱板を取り付けます。
  図のように必ず別売の防熱板(コードNo.15-100-0084、85)を2～3枚取り付けて使用してください。
- 上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、80cm以上離してください。
- 調理台、流し台などの上面、側面が可燃性で器具のトッププレートと同じ位置、または高い場合も防熱板で調理台、流し台の側面を保護してください。(特に強火バーナー側に注意してください。)
  (別売防熱板No.15-100-0105)

●ゴム管の接続

1.ゴム管を用意します。

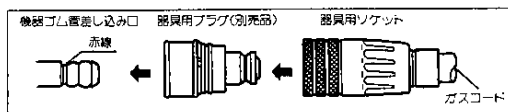
● 新しいガス用ゴム管(検査合格またはJISマーク入)を用意します。ゴム管がねじれたり、折れたりしないようにできるだけ短いもの(適当なゆとりはもたせたうえで)にします。

2.ゴム管を接続します。

● お部屋のガス栓と器具のホースエンドを、ガス用のゴム管で接続します。
● ゴム管の両端を、ガス栓とホースエンドそれぞれの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めます。
● ゴム管を器具の下に通したり、触れたりしないように、また加熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。
● ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。

ご注意 ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はガス漏れの原因となるので、絶対に行なわないでください。

ガスコード接続の場合(ガスコードは13A専用です)

ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1.ガス機器側の接続

上図のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2.ガス栓側の接続

①ガス栓を開ける時は

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。
コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉める時は

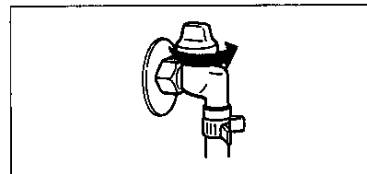
コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引きます。
コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

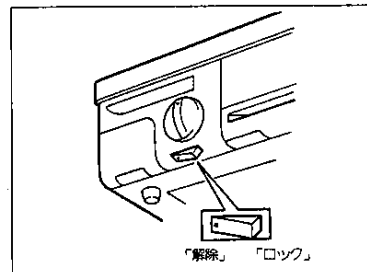
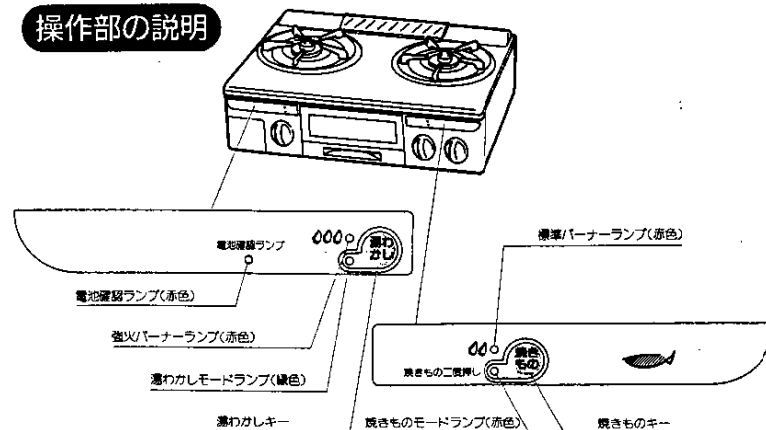
※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

使いかた

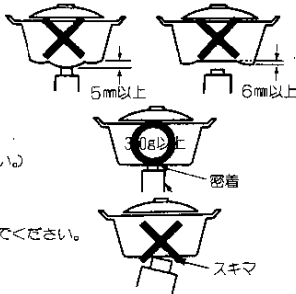
●操作前の準備と確認

1.ガス栓をひらきます。(ゴム管接続の場合)

● コンロのつまみが、「止」の位置にあることを確認してから、お部屋のガス栓を全開にします。
(但し、ガス栓が"開閉ツマミ"の無い「ガスコンセント」の場合は、ガスコード等のソケットを「ガスコンセント」へ取り付けますと自動的に開せんします。)

2.スイッチを「解除」にします。

● 器具左側、点火つまみの下にあります。
● スイッチを「ロック」にすると小さなお子様のいたずら防止になります。
チャイルドロックとしてお使いください。
● スイッチを「解除」にしておいても器具せんつまみを「点火」の位置まで回しきっていると火はついていますが、手をはなすと火は消えます。
これは故障ではありません。

操作部の説明

※図は10-670の場合です。10-671の場合は、湯わかしキー及びそのモードランプと焼きものキー及びそのモードランプと電池確認ランプと強火バーナーランプと標準バーナーランプと炎マークが入れ替わります。

●使用鍋、温度センサーについてのご注意

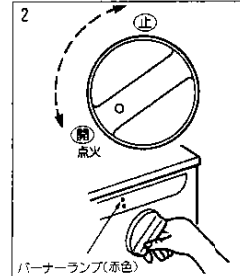
- ●コンロで調理される場合、温度センサーの頭部が鍋底に密着するようにしてください。
- ●底の凹凸が多い鍋や底にセンサーが触れない鍋は使用できません。
- ●中華補助ごとくを使用しますと鍋底にセンサーが触れないことがありますので、中華補助ごとくを使用しないでください。(本器具のごとくは、底の丸い鍋も安定して置けるようになっていますが片手中華鍋などは、安定が悪いので注意して使用してください。)
- ●鍋の重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。(必ず温度センサーの中心と鍋底の中心を合せるようにしてください。)
- ●温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、すき間が生じないよう正しくセットしてください。
- ●温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- ●温度センサー部はいつも清潔にしてください。
  1. 温度センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
  2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは布を水に浸し、固くしぼってからふきとってください。
  3. 鍋ややかんの底も清潔にして使ってください。

鍋の種類	煮もの	天ぷら・炒めもの	湯わかし
鉄・アルミ・銅	○	○	○
ホーロー	○ ※1	○	○
底の丸い鍋	○	○	×
ステンレス	○ ※1	×	○
超耐熱ガラス容器	△	×	×
土鍋	△ 鍋物は普通に使えます。	×	×
○ 適する。 △ 注意が必要。 × 適さない。	※1 鉄、アルミ、銅よりも焦げつきは若干きつくなります。	△調理中に自動消火したり、焦げつき消火機能が正しく働かないことがあります。	

コンロ部の使いかた

1. 鍋を正しくのせる。

- ●鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。

2. 点火します。

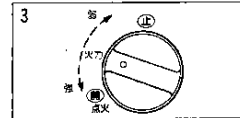
- ●器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- ●カチッと音がして、バーナーに点火、火移りして、バーナーランプ(赤色)が点灯したことを確かめてから手を離してください。

◆点火しないときは

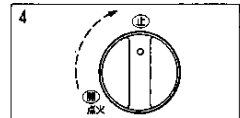
- ●つまみを「止」の位置まで戻して、もう一度点火の操作を行ないます。

◆初めて使うときは

- ●初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- ●点火の操作を3〜4回繰返します。

3. 火力調節します。

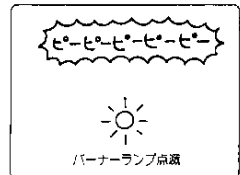
- ●点火操作をすると、火力は強火の状態になりますので、つまみを動かして、炎を見ながら火力を調節します。
- ●強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
- ●弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

4. 消火します。

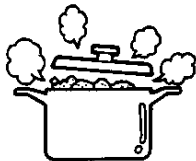
- ●つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。
- ●つまみを「止」の位置まで戻しますとバーナーランプが消灯します。

5. 自動消火

■焦げつき消火機能(強火バーナー、標準バーナー)

- ●鍋の中の具が焦げつくと、自動消火してバーナーランプの点滅と "ピー"、"ピー"……と5回ブザーが鳴ってお知らせします。

■天ぷら油火災防止機能(強火バーナー、標準バーナー)

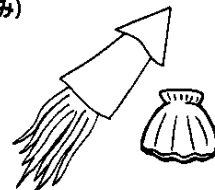
- ●天ぷら油が高温になると自動消火してバーナーランプの点滅と "ピー"、"ピー"……と5回ブザーが鳴ってお知らせします。

■コンロ安全タイマー

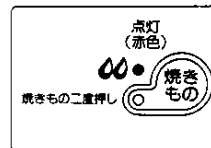
- うっかり消し忘れても連続約2時間使用するとバーナーランプの点滅と"ピー"、"ピー"…と5回ブザーが鳴り、同時に消火します。
  また消火1分前に"ピッピッピッ、ピッピッピッ"のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。

ご注意

- 土鍋やガラス鍋等は鍋底が焦げつきやすいので、注意して使用してください。
- だし昆布・竹の皮などが鍋底中央に敷いてある場合は、温度を正確に感知できない場合があります。
- カレー、シチューなどの場合は鍋底が焦げつきやすいので、ときどきかきまぜてください。
- 油もの料理では、200cc以下の少量油や、土鍋、ガラス鍋、ステンレス鍋などは、天ぷら油火災防止機能が働かない恐れがあります。火をつけたまま器具から離れないでください。
- お鍋などを大きく傾けたり、長い時間持ち上げて使用されると、自動消火する場合があります。

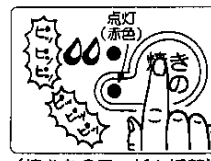
●焼きものモードの使いかた(標準バーナーのみ)

1.焼きものモードをお使いになる前に。

- 小さな干物や貝などグリルで焼きにくいものを網焼きするときや、いりものをするときにお使いください。
  汁の出る生魚などは温度センサーやバーナーの劣化原因となりますのでグリルで焼いてください。

2.焼網や鍋をのせる。

- 焼網は温度センサーが焼網に接触するようにのせます。
- 温度センサーに触れない焼網や、センサーと接触面が極端に少ない網は使用しないようにしてください。
  (焼き上がる前に自動消火してしまうことがあります。)
- 鍋は鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。

(点火時)

3.点火します。

- 器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火すると標準バーナーランプ(赤色)が点灯します。

(焼きものモードへ切替)

4.焼きものモードにします。

- 焼きものキーを2度押すと焼きものモードに切替わり焼きものモードランプ(赤色)が点灯し同時に"ピッピッピッ、ピッピッピッ"のブザーが鳴ります。
- 焼きものモードの状態を解除する場合は、焼きものキーを1度押すと解除され、焼きものモードランプが消灯します。
- 焼きものモードは標準バーナーのみご使用できます。

(焼きものモードの解除)

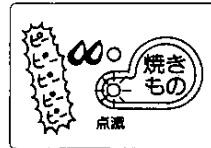
5.火力調節

- 料理に合わせて自由に火力調節して使えます。

6.消　火

- 途中で止めるときは、器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。焼きものモードランプと標準バーナーランプが消灯します。

7.自動消火

- 焼網の温度が異常に高くなるか、または焼きものモードで連続約2時間使用すると、焼きものモードランプの点滅と"ピー"、"ピー"………と5回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。また1分前に"ピッピッピッ、ピッピッピッ"のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。

(自動消火時)

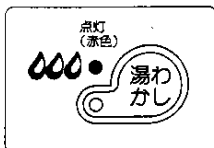
●湯わかしモードの使いかた（強火バーナーのみ）

1.鍋を正しくのせる。

●鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。

2.点火します。

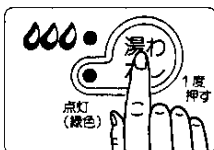
●器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。

●点火すると強火バーナーランプ(赤色)が点灯します。

（点火時）

3.湯わかしモードにします。

●湯わかしキーを１度押すと湯わかしモードに切替わり湯わかしモードランプ(緑色)が点灯します。

●湯わかしモード状態を解除する場合は、湯わかしキーを１度押すと解除され湯わかしモードランプが消灯します。

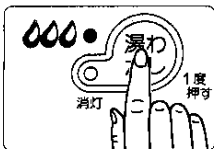
●湯わかしモードは、強火バーナーのみご使用できます。

（湯わかしモードへ切替）

4.火力調節

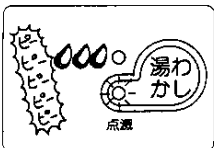
●火力はなるべく強火で使用するようにしてください。

（湯わかしモードの解除）

5.消　火

●途中で止めるときは、器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。湯わかしモードランプと強火バーナーランプ(赤色)が消灯します。

6.自動消火

●お湯がわくと湯わかしモードランプの点滅と“ピー”、“ピー”…と５回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。

●自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。

（自動消火時）

ご注意　沸騰が始まってから自動消火するまで１分程度かかることがあります。
ケトルや鍋の材質、水量、火力等により沸騰してから消火するまでの時間が多少異なります。

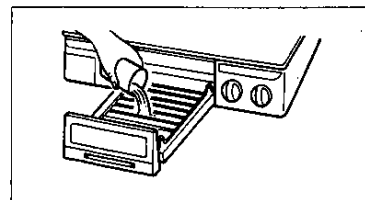
グリル部の使いかた

★初めて使うときは

初めて使うときは、から焼きします。油焼きをするためで、煙が出ても異常ではありません。
から焼きは、グリル水入れ皿に水をコップ１杯分(約200cc)を入れ、15分ほど行ないます。

1.グリル水入れ皿に水を入れます。

●グリル水入れ皿にコップ１杯分（約200cc）の水を入れます。長時間使用するときは、途中で水を追加します。

※魚や肉から出る脂の焼付防止や万一の発火防止に役立ち、また使用後のお手入れが簡単になります。

2.点火します。

●点火つまみを「点火」の位置まで回します。

●カチッと音がして、バーナーに点火、火移りしたことを確かめてから手を離してください。

◆点火しないときは

●つまみを「止」の位置まで戻して、もう一度点火の操作を行ないます。

◆初めて使うときは

●初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

●点火の操作を３～４回繰返します。

3.火力調節します。

●点火操作をすると、火力は強火の状態になりますので、つまみを動かして、炎を見ながら火力を調節します。

●強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。

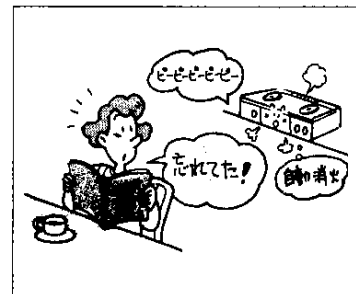
●弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

4.消火します。

●グリル内のものが焼けたら器具せんつまみを「止」の位置まで戻します。完全に炎が消えたことを確認してください。

5.グリル安全タイマー

●グリルを連続30分使用しますと“ピー”、“ピー”…と５回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。
また、消火１分前に“ピッピッピッ、ピッピッピッ”と１回ブザーが鳴りお知らせします。

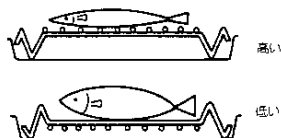
●自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。

じょうずな使いかた

●予熱について

●表面の焦げつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。

●それ以外の魚や肉などは、点火後２～３分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。

●焼網の高さの調節について

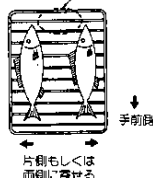
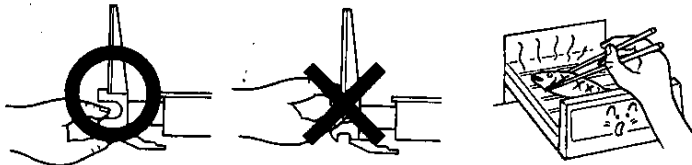
●焼網は、裏表で高さが変えられます。身の厚いものを焼くときは低いほうで、薄いものを焼くときは高いほうでというように、焼くものの種類、大きさで使いわけます。

●焼きかたのポイント

●魚の尾やヒレなど焦げつきやすい部分は、厚目に塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げつきかたが少なくなります。

●焼網に油を塗っておくとくっつきにくくなります。

アルミはく

この部分は
さけてください

●魚を一尾もしくは二尾焼く場合は、グリル焼網の中央部をさけて片側もしくは両側に寄せてください。
グリル焼網の中央後方部は、多少焼きムラが生じることがありますので、この部分はできるだけさけてお使いください。

ご注意　●グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、グリル扉取手以外(ガラス部分など)には手を触れないでください。特に魚を裏返すときと、取り出すときに注意してください。

●グリル使用中は排気口から高温の排気熱が出ますので、顔など近づけないでください。

●グリル扉の開閉は、ゆっくりおこなってください。

●グリル水入れ皿は奥いっぱいまで確実に入れて使用してください。

使用時のご注意

使用ガスについて	●器具右側面（銘板）に表示してあるガス以外のガスでは使用しないでください。 ●転居されるときは、転居先のガス種をご確認ください。異なる場合は調整が必要です。（22ページ参照）
ガス接続について	●検査合格またはJISマーク入りのガス用ゴム管を使用してください。 ●ビニール管は絶対に使用しないでください。
ガス事故防止	●ガス漏れに気づいたときは、直ちに窓や戸を開けてからお部屋のガス栓を閉め、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。当社の係員が処置するまでは電源プラグの抜き差し、電気スイッチの「入・切」や、マッチ、ライター等の使用は絶対にさけてください。
換気について	●器具の使用中は、換気扇を回したり、ときどき窓を開けて新しい空気を入れてください。
火災予防	●ふきん、紙、プラスチックなど燃えやすいものをそばに置かないでください。また、揮発性、引火性のものはそばで使わないでください。
やけどのご注意	●使用中、使用直後は、バーナー、ごとく、トッププレート、しる受け皿、グリル扉、グリル水入れ皿などが高温になりますので手を触れないでください。また、グリルの使用中、使用直後は、グリル排気口から高温の排気熱が出ますので顔などを近づけないでください。 ●鍋の大きさや取手の形状などによっては、排気熱や炎があふれて鍋の取手が過熱します。 ●グリル使用中、魚を裏返す時、取り出す時に特にご注意ください。
グリル排気口について	●グリルの使用中にグリル排気口をふさぐと、過熱し、火災や故障の原因になります。
調理以外の使用について	●衣類などの乾燥や火おこし等には使用しないでください。過熱、異常燃焼などによる焼損や火災などの原因になります。
ひどい煮こぼれがあったときには	●すぐに火を消します。コンロが冷えてから、18ページの「点検・お手入れ」を参照しながら掃除をします。必ず掃除をしてからお使いください。
異常時の処置について	●異常と思われたときは使用を中止してお部屋のガス栓を閉じてください。21ページの「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。
市販の補助用具を使用するときには	●コンロを覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類およびその他の補助具などは使用しないでください。不完全燃焼や過熱による器具の焼損や火災などの原因になります。 ●部品はこの器具の純正部品を使用してください。
グリルを使用するときは	●グリル扉は必ずしめてご使用ください。 ●グリル水入れ皿は奥いっぱいまで確実に入れてご使用ください。 ●グリル水入れ皿には必ず水を入れてご使用ください。(水を入れずにご使用になると、魚や肉から落ちた油が発火する恐れがあります)。 ●グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、ガラスに水をかけると割れる場合があります。
アルミはく製のしる受けを使うときには	●しる受け皿の上に、市販のアルミはく製のしる受けをのせて使うと、浮き上がって点火を妨げたり、不完全燃焼の原因になります。使わないことが望ましいのですが、もし使うときは、点火用穴をふさいだり浮き上がることがないよう、しる受け皿に十分なじむようにしてお使いください。
煮こぼれなどで火が消えたときは	●立消えに気づいたときはつまみを「止」の位置まで戻してください。立消え安全装置がはたらいて自動的にガスが止まります。再び点火するときは、窓を開けるなど換気を十分行なって、少し待って(周囲に生ガスがなくなって)からにします。

点検・お手入れ

●日常の点検

次の8つのポイントで点検してください。

1. コンロのまわりに燃えやすいものを置いていませんか?
2. ゴム管が、古くなってひび割れたり、コンロや他の器具に触れていたり、折れたりしていませんか?
3. ゴム管は、お部屋のガス栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか?
4. ゴム管は、コンロのホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか?
5. バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが、浮いていたり、傾いたりしていませんか?
6. 立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか?
7. 温度センサーに異物がついていませんか?
8. 電池確認ランプが点滅点灯をしていませんか?

ご注意
- ●ガステーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行ってください。
- ●日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、器具がじゅうぶん冷えてから行ってください。

●お手入れ

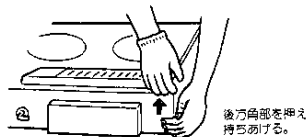
コンロの表面のお手入れ

1. 前面をきれいにします。

- ●水気をしぼった布で汚れを落としてから、乾いた布で水気をふきとります。
- ●汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落としてから、乾いた布で水気を拭きとります。

ご注意 強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつくことがあります。

2. トッププレートをきれいにします。

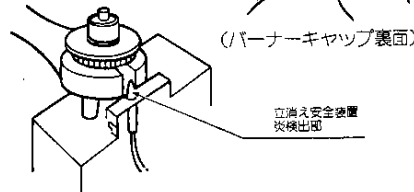
- ●トッププレートは、台所用中性洗剤を含ませた布で汚れを落として、水気を拭きとります。特に汚れがひどいときは、はずして丸洗いできます。
- ●トッププレートの後部を上へ持ち上げて、トッププレートをはずします。台所用中性洗剤で水洗いしてから、水気を拭きとります。カツンと音がするまで、トッププレートを本体にはめこみます。

ご注意 トッププレートをはずすときは、けがのないように手袋などをはめてください。

コンロ部のお手入れ

1. バーナーキャップをきれいにしてください。

- ●目づまりしたバーナーは、不完全燃焼の恐れがあります。バーナーキャップを取りはずしてブラシや針金で、きれいに掃除してください。
- ●水洗いした場合は、乾いた布で水気を十分ふきとってください。

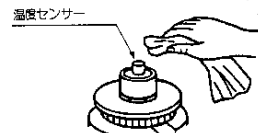
2. 立消え安全装置の炎検出部をきれいにしてください。

- ●炎検出部についた煮こぼれや水は、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

ご注意 炎検出部はブラシなど固いものでみがいたり、固いものをぶつけたりしないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなり、故障の原因となります。

3. ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーをきれいにしてください。

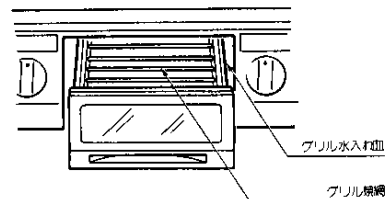
- ●取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いをしてください。水洗いのあとは、よく水気をとってから取り付けてください。

4. 温度センサー部

- ●温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

グリル部のお手入れ

1. グリル水入れ皿、グリル焼網をきれいにしてください。

※脂などの汚れがこびりつくと、においがつくなどの原因になります。使うたびに、お手入れするように心がけてください。

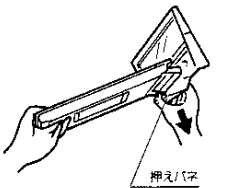
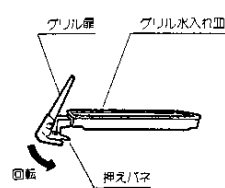
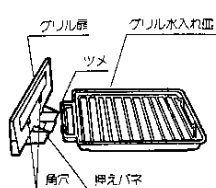
- ●グリル水入れ皿を持ち上げるようにして、引き出してください。台所用中性洗剤などで水洗いしたあと、よく水気を拭きとってから取りつけてください。

2. グリル扉のガラスをきれいにしてください。

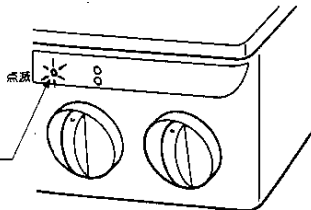
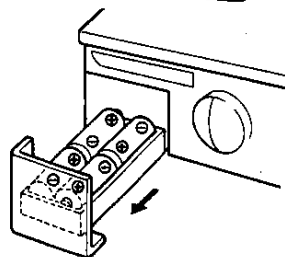
- ●グリル扉のガラスには、脂などが飛び散ります。汚れが落ちにくいときは、少しあたためてから台所用中性洗剤を含ませた布で拭いてください。

ご注意 みがき粉、金属たわしなどは、使用しないでください。グリル扉のガラスにキズがつき、割れる原因になります。

3.グリル扉

- グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にて行ってください)なお、取り付けるときは、グリル水入れ皿の爪2ヶ所をグリル扉の角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネがグリル水入れ皿に確実にはまっているか確認してください。
- グリル扉、グリル扉ガラスに脂などが飛んだ場合は、そのつど温いうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。汚れのとりにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとってください。グリル扉取手、グリル扉ガラスはみがき粉や金属たわしなどでこすらないでください。グリル扉ガラスに傷をつけると割れる原因になります。

※グリル水入れ皿に脂がたまらないように、ご使用ごとにこまめにお手入れしてください。

乾電池交換のしかた

- 電池確認ランプが点滅しましたら早目にお取替えください。点灯しますと器具は使用できなくなります。
- 乾電池ケースは器具前面左下にありますので器具より手前に引き出し乾電池の⊕⊖の方向を確かめてセットしてください。その際、乾電池ケースが水平になるように、持ちながら入れてください。
- 乾電池は単1-1.5V4個使用です。
- 乾電池は必ず4個同時に交換してください。

ご注意 乾電池の寿命は、通常約1年をめやすにしてください。但し、付属品の乾電池は工場出荷のもので自己放電のため寿命が短かくなっている場合があり、多少早めに取りかえの必要なことがあります。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

お調べいただくこと(原因) \ こんなとき(現象)	器具せんつまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	沸騰する前に消える・沸騰しても消えない	処置方法	参照ページ
ガス栓の開き不十分		○	○				○			ガス栓を全開にする	9
ゴム管の接続が不完全		○						○		ゴム管を確実に接続する	8
ゴム管内に空気が残っている		○	○							点火操作をくり返す	11
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○				○			ゴム管の折れ、曲りを直す	8
ゴム管のひび割れ・穴あき								○		ゴム管を交換する、先を切りつめる	8
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○			バーナーの手入れをする	19
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○		正しくセットする	6
器具せん・点火装置の故障	○	○						○		点検・修理を依頼する	—
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○		点検・修理を依頼する	2
電池確認ランプが点滅点灯している	○	○					○			新しい電池と交換する	20
電池の取り付けが悪い	○	○								正しく取り付ける	7・20
立消え安全装置が作動	○						○			正しい点火操作をするか、炎検出部を掃除する	11・19
立消え安全装置の故障	○						○			点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○	○								正しい点火操作をする	11
鍋形状、材質が適していない							○		○	(使いかた)参照	10
温度センサーが汚れている							○		○	温度センサーを掃除する	19
鍋底と温度センサーが密着していない							○		○	鍋底と温度センサーを密着させる	10
スイッチが「ロック」になっている	○	○								スイッチを「解除」にする	9
安全タイマーが作動							○			点火操作を再度おこなう	12・13・15

このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店またはお近くの大阪ガス支社へご連絡ください。

ご注意 点火後10秒ほどで自動消火し、バーナーランプとモードランプが同時に点滅し、ブザーが「ピー」と連続に鳴った場合は、温度センサーの故障ですので、ただちにガス栓を閉め乾電池を抜き取り使用を中止し、お買い求めの販売店またはお近くの大阪ガス支社へご連絡ください。

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

- ガス栓を閉じてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  (乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- **サービス(点検・修理)を依頼される前に**
  「故障かな?と思ったら」(21ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。
  それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。
- **ご連絡の際には次のことをお知らせください。**
  1. 品　名……………………ガステーブルコンロ
  2. 品　番……………………本体の左側面に貼付してあります。

例

(N)10-670
大阪ガス株式会社 03

  3. 故障、異常の現象…………できるだけ詳しく
  4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- **ガスには都市ガス14種類、およびＬＰガスの区分があります。**
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
  ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

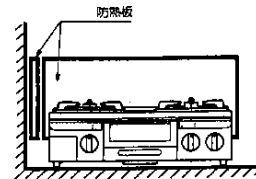
- **保証期間中は…**
  保証書には記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

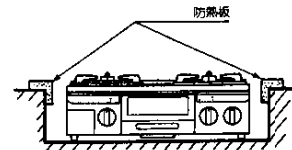
別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板(コードNo.:15-100-0084・0085)

- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

※後用　15-100-0084
　横用　15-100-0085

●流し台、調理台専用防熱板
(コードNo.:15-100-0105)

- 調理台・流し台の上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さの場合

●ちり受けざら
(コードNo.:15-100-0080・0083)

仕様

品名	ガステーブルコンロ				
品番	10-670型		10-671型		
型式名	TP-R351AS				
点火方式	圧電点火方式				
外形寸法	高さ180mm(天板まで)×幅595mm×奥行461mm				
重量(本体)	13.2kg				
安全装置	天ぷら油火災防止機能・焦げつき消火機能 コンロ、グリル安全タイマー・立消え安全装置				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス13A (Kcal/h)	4,000	2,550	1,500	7,730 (0.73m³/h)	内径9.5mm ガス用ゴム管
LPガス(kg/h)	0.330	0.210	0.125	0.650	
付属品	グリル焼網・乾電池単1-4個				

寸法図